BTS
Bac
BP

- Reprise ou création d'une entreprise de restauration
- Directeur général d'une société de restauration
- Directeur de restaurant

Gestion des hommes.
Gestion financière.
Formation des apprentis.

Bac
BP

- Maître d'hôtel

Veille au bon fonctionnement de la salle de restaurant, répartit le travail.
Accueille les clients, leur indique leur table, les conseille dans le choix de leur menu.
Dirige les chefs de rang, les commis ou les serveurs qui lui sont affectés.

BP

- Chef de rang

Assure la mise en place et le service des tables.
Présente et sert les plats aux clients.
Dirige le commis sous ses ordres.

CAP

- Commis de restauration

Participe à la mise en place de la salle de restaurant et au dressage du couvert.
Effectue la liaison entre la salle et la cuisine.
Apporte les plats, débarrasse et assure le service de la table.

Entreprise
Vie professionnelle, premier emploi

Le Cfa
Enseignement général, pratique et technologie

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation continue